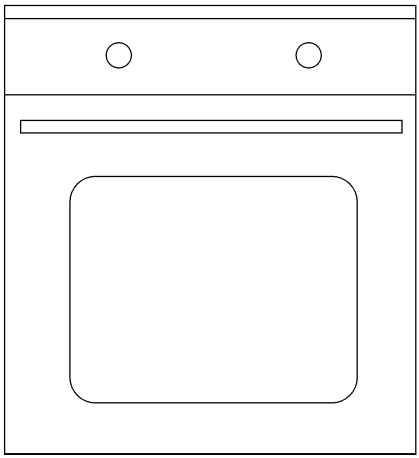
Built-in Oven
User Manual

Двойна фурна
Ръководство за употреба

OIE 24300

BI-pećnica
Korisnički priručnik



Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 6
Safety for children 7
Disposing of the old product 7
Package information 7

2 General information 8

Overview 8
Package contents 9
Technical specifications 9

3 Installation 10

Before installation 10
Installation and connection 13
Future Transportation 14

4 Preparation 15

Tips for saving energy 15
Initial use 15
Time setting 15
First cleaning of the appliance 15
Initial heating 16

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling 17
How to operate the electric oven 17
Operating modes 18
Using the oven clock 18
Using the keylock 19
Using the clock as an alarm 20
Cooking times table 21
How to operate the grill 22
Cooking times table for grilling 22

6 Maintenance and care 23

General information 23
Cleaning the control panel 23
Cleaning the oven 23
Removing the oven door 23
Removing the door inner glass 24
Replacing the oven lamp 25

7 Troubleshooting 26

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

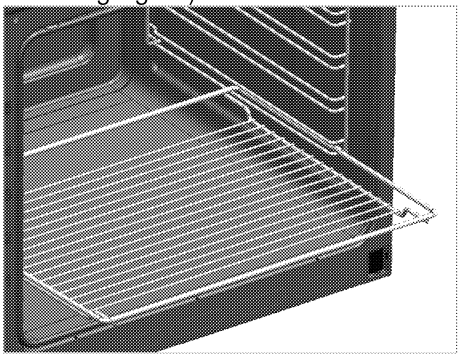
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since

they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

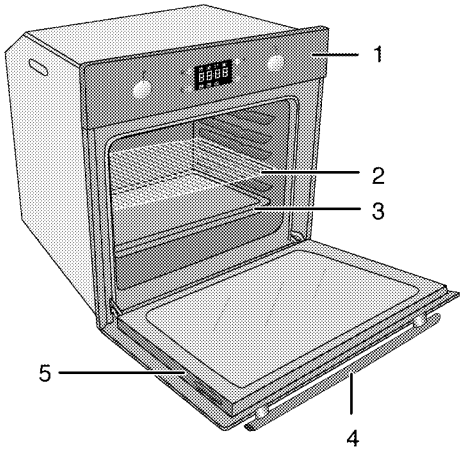
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

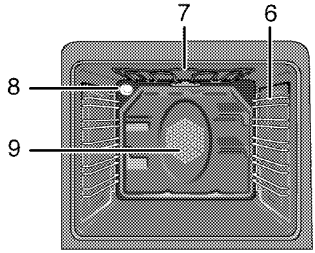
Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

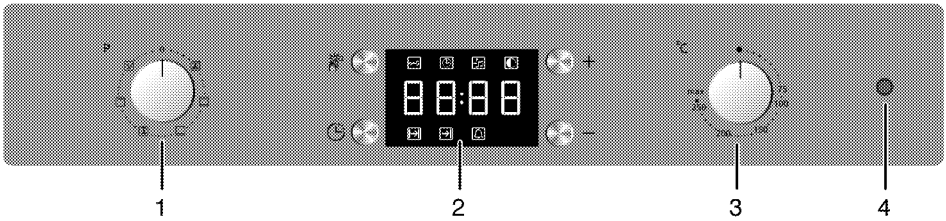
2 General information

Overview





1 Control panel
2 Wire shelf
3 Tray
4 Handle
5 Door
6 Shelf positions
7 Top heating element
8 Lamp
9 Fan motor (behind steel plate)

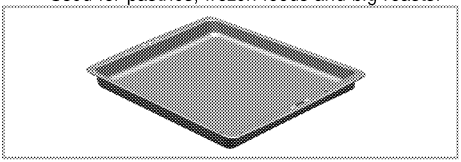


1 Function knob
2 Digital timer
3 Thermostat knob
4 Thermostat lamp

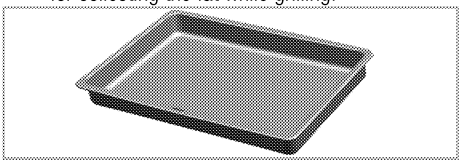
Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

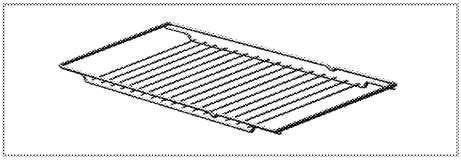
1. User manual
2. Oven tray
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. Deep tray
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 10.*

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

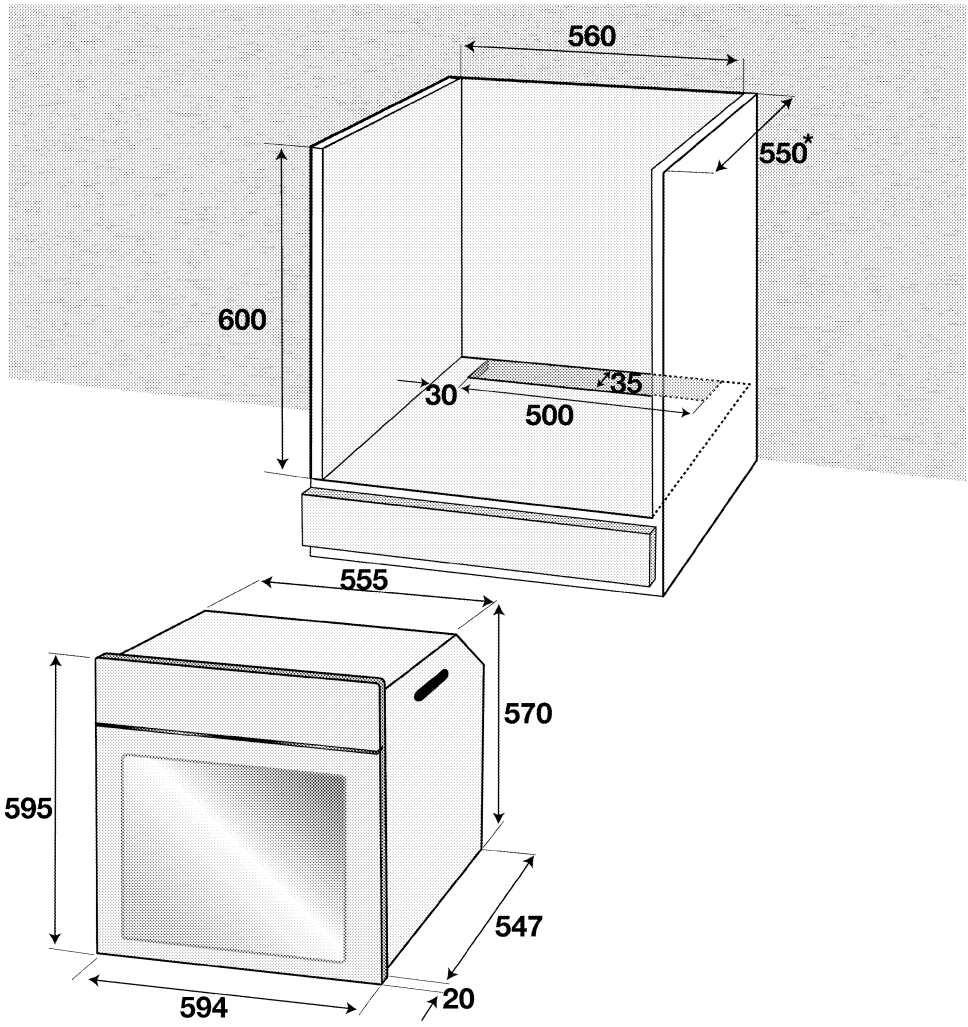
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

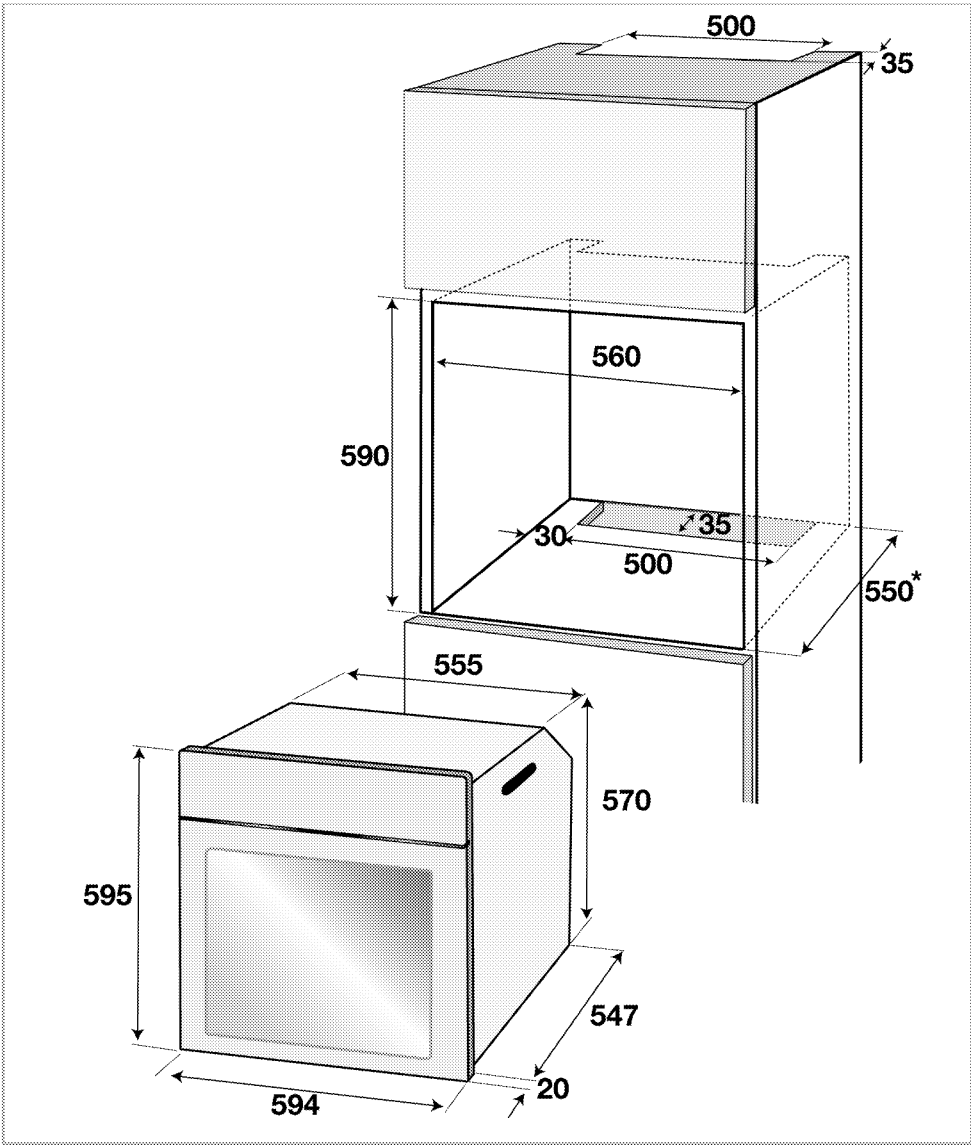
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

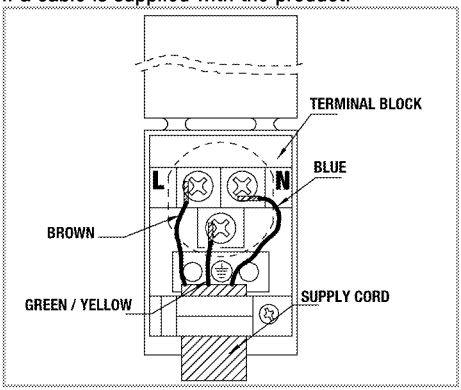
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

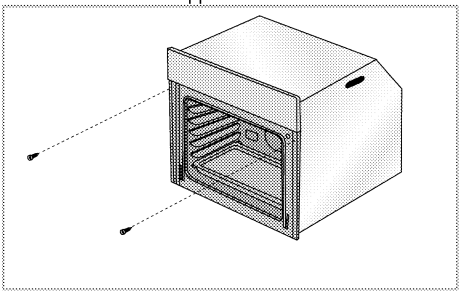


2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

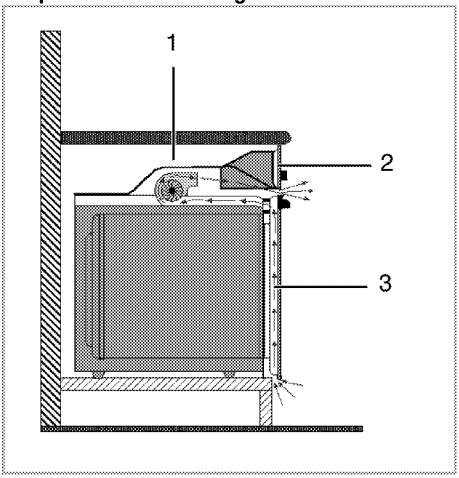
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

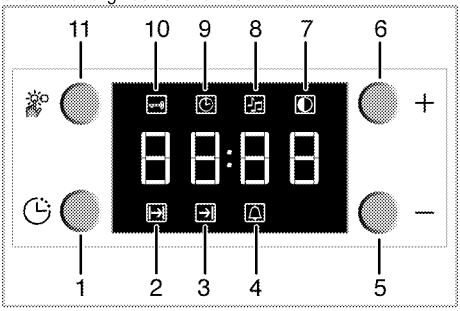
Initial use

Time setting

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven in energized for the first time.



1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.

If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from 12:00. Clock symbol *'9'* will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.

Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol *'9'*.
2. Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol *'7'* for screen brightness adjustment.
2. Press '–' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as d-01, d-02 or d-03 on the display.

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 22*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 22*

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

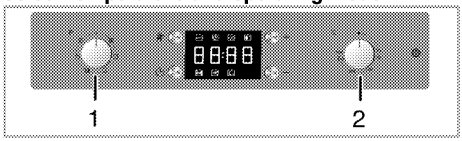
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Select temperature and operating mode



1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

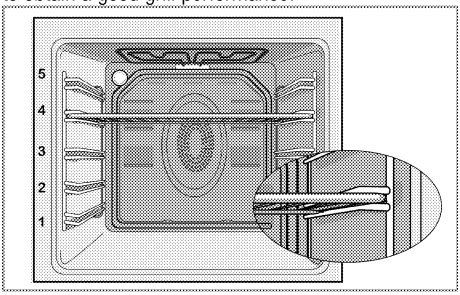
Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of

the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating

Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

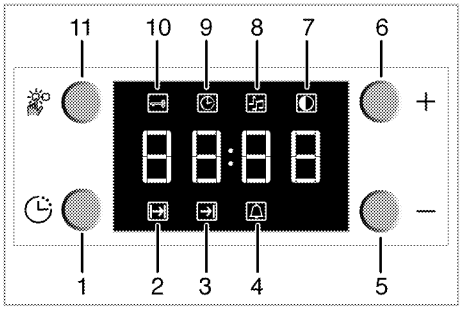
- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Booster

This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

Using the oven clock



1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '–' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.

» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

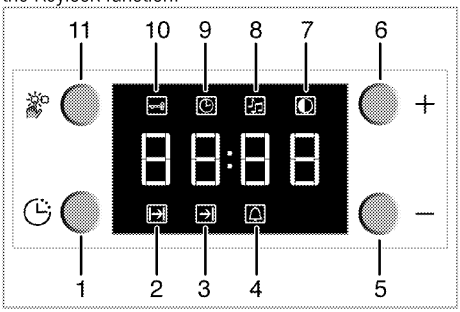
If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.
If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).

» "OFF" will appear on the display.

2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).

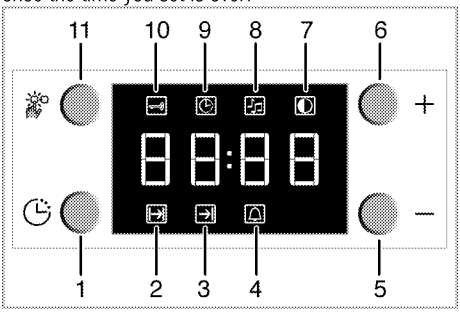
» "On" will appear on the display.

2. Press '–' (5) to deactivate the keylock.

» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using „+"/„–" (5/6) keys.

» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
2. Press and hold the '–' (5) key until "00:00" is displayed.

Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using „+"/„–" (5/6) keys.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

WARNING
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

depending on thickness

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

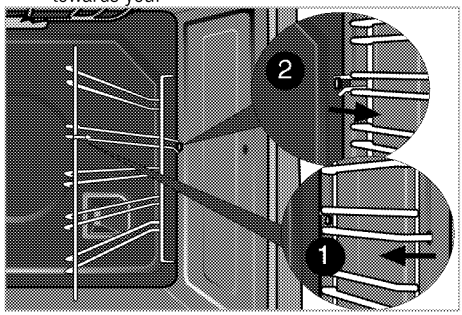
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



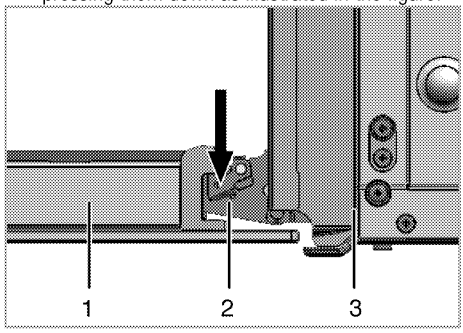
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

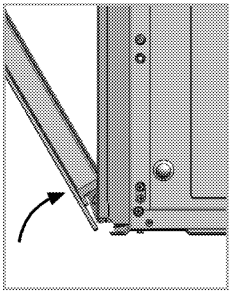
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



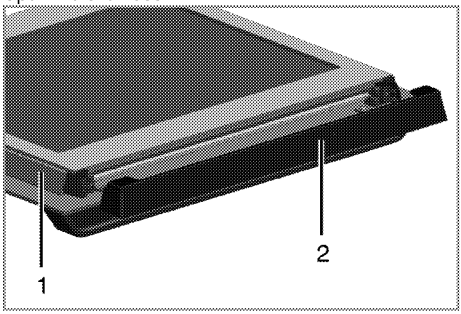
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

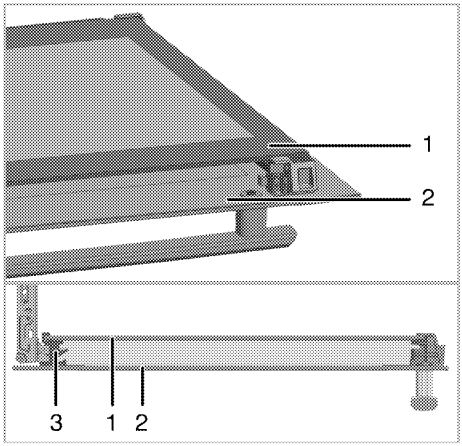
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

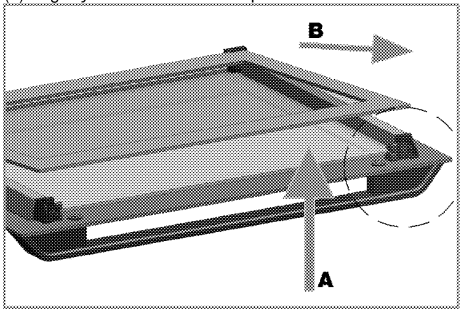


1 Inner glass panel

2 Outer glass panel

3 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

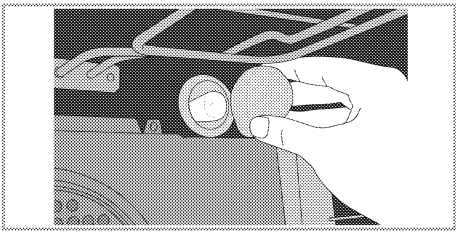
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 9* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 19)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
  (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.
Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите
В това ръководство са използвани следните символи:

Важна информация или полезни съвети за употреба.

Предупреждение за риск за живота или имуществото.

Предупреждение за токов удар.

Предупреждение за риск от пожар.

Предупреждение за гореща повърхност.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност 4
Електрическа безопасност 4
Безопасност при използването на продукта 5
Предвидена употреба 7
Безопасност за децата 7
Изхвърляне на остарелия продукт 8
Изхвърляне на опаковъчните материали 8

2 Основна информация 9

Общ преглед 9
Съдържание на пакета 10
Технически спецификации 10

3 Монтаж 11

Преди монтажа 11
Инсталация и свързване 14
Бъдещо транспортиране 15

4 Подготовка 16

Съвети за спестяване на енергия 16
Първо ползване 16
Първоначална настройка на часа 16
Първоначално почистване на уреда 17
Първоначално загряване 17

5 Как да работите с фурната 18

Основна информация за готвене, печене и грила 18
Как да работите с електрическата фурна 18
Режими на работа 19
Използване на часовника на фурната 20
Използване на заключването на бутоните 21
Ползване на часовника като аларма 21
Таблица с времето за готвене 23
Как да работите с грила 24
Готварска плоча за печене 24

6 Поддържане и грижа 25

Обща информация 25
Почистване на контролния панел 25
Почистване на фурната 25
Сваляне на вратата на фурната 25
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата 26
Подмяна на лампата във фурната 27

7 Отстраняване на повреди 28

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда п безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в

вода! Съществува риск от токов удар!

- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бущона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

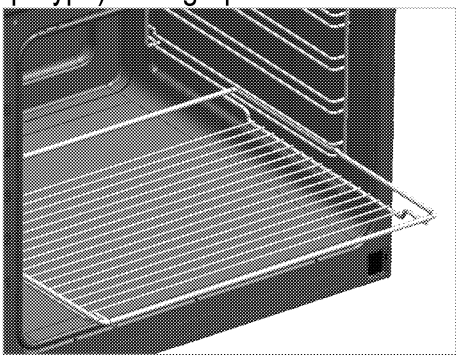
Безопасност при използването на продукта

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опиняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да

предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.

- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

  Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура)./Paragraph



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при

поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.

За надежността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÜПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата
- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:

Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

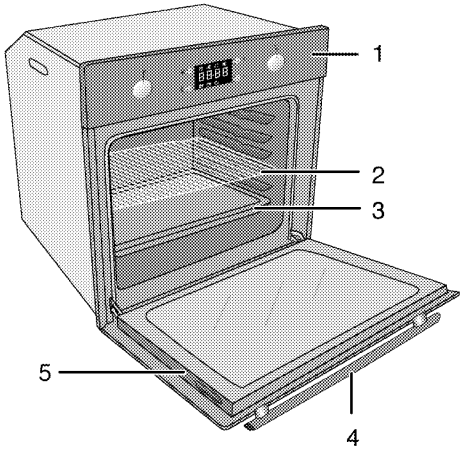
Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества: Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

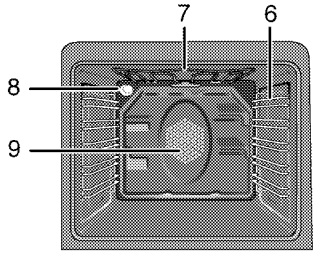
Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

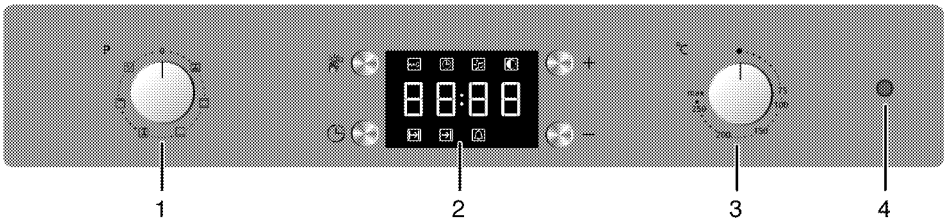
2 Основна информация

Общ преглед





1 Контролен панел
2 Метална скара
3 Тава
4 Дръжка
5 Врата
6 Положения на скарата
7 Горен нагревател
8 Лампа
9 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)

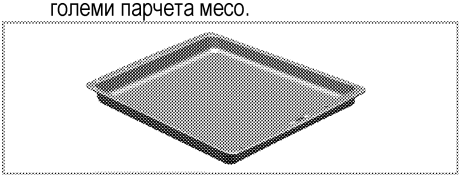


1 Селектор за функциите
2 Цифров таймер
3 Селектор за термостата
4 Лампа на термостата

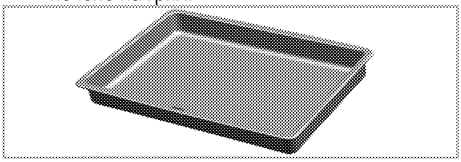
Съдържание на пакета

Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. **Ръководство за употреба**
2. **Тава на фурната**
   Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



3. **Дълбока тава**
   Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



4. **Телен рафт**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.

Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	2.4 kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм²
Дължина на кабела	макс. 2 м
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	**Мултифункционална фурна**
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

\# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).
Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

** Виж. *Монтаж, стр. 11*.

Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

ОПАСНОСТ:
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

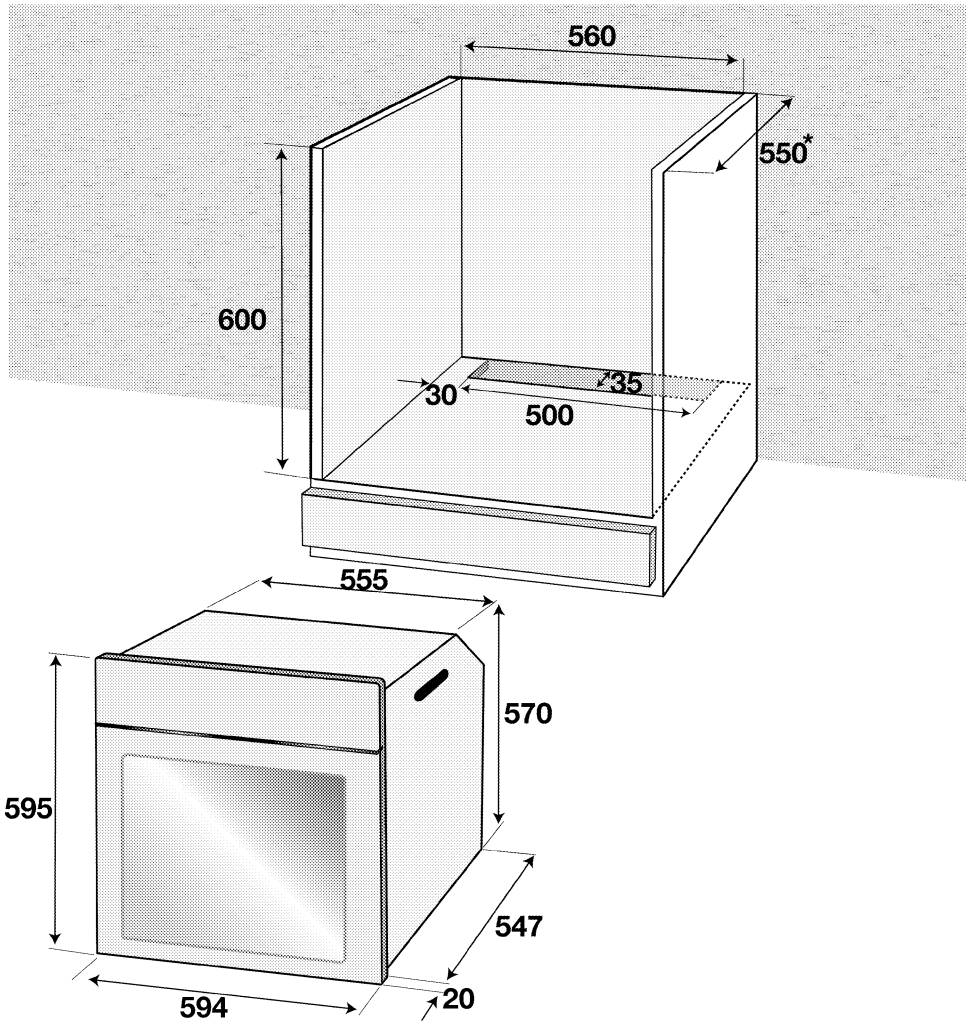
Уредът е предназначен за монтираж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафовете трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуреда най-малко с двама човека.

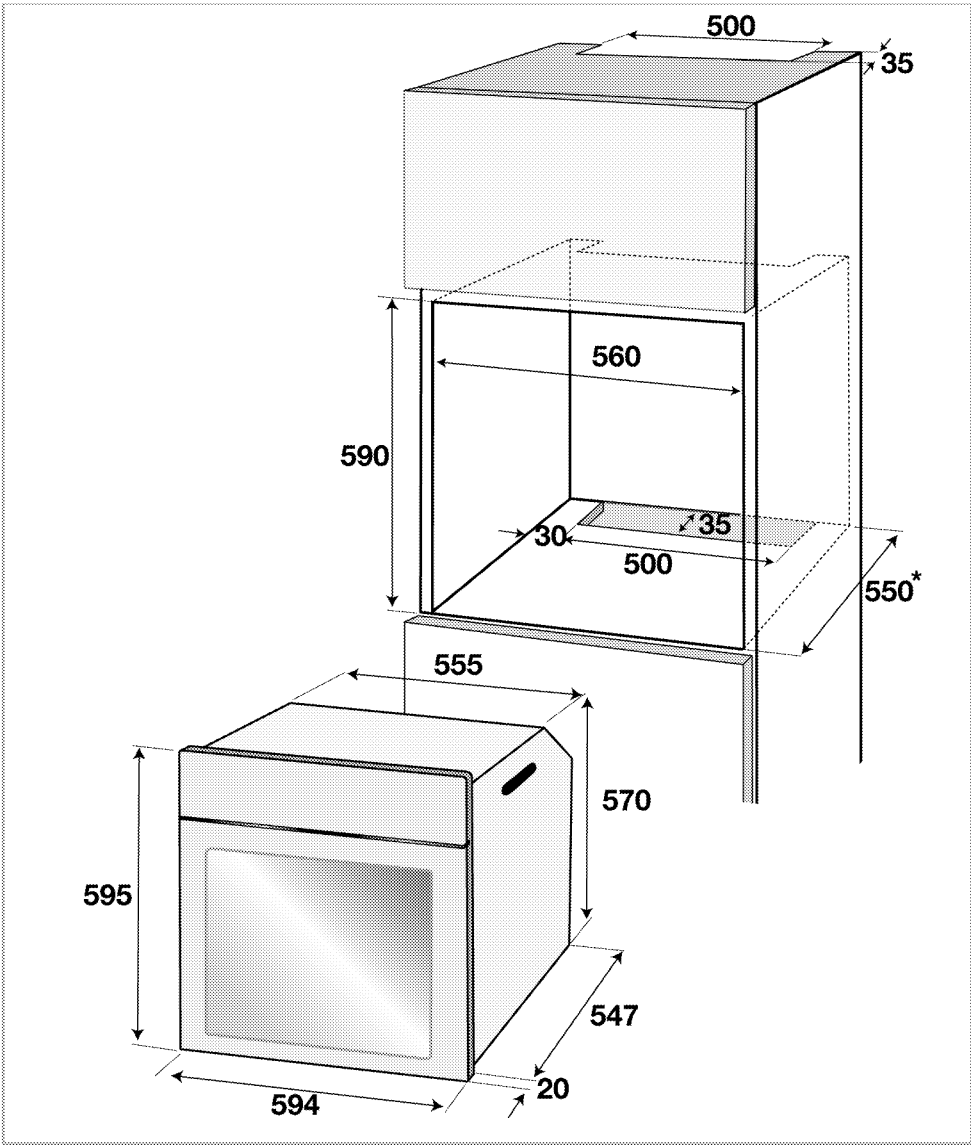
Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Ако уредът разполага с метални дръжки, приберете обратно дръжките в страничните стени след като преместите уреда.



* мин.



* мин.

Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

ОПАСНОСТ:
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващи кабел рябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата за да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

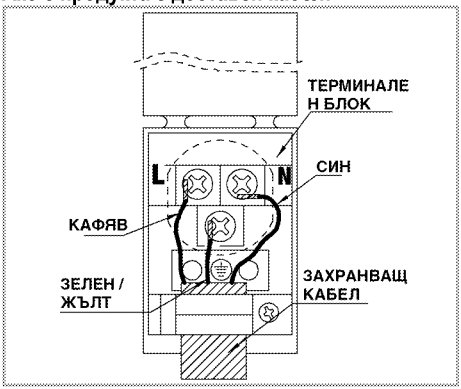
ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:

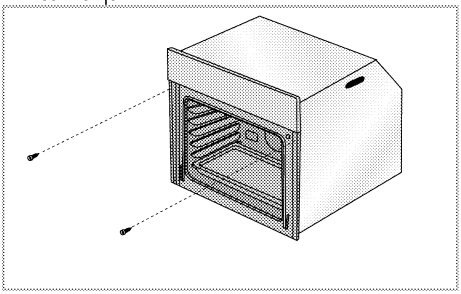


2. **За еднофазна връзка,** свържете жиците както е показано по-долу:

- Кафяв/черен кабел = L (Фаза)
- Син/сив кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел= (E) ⏚ (заземен)

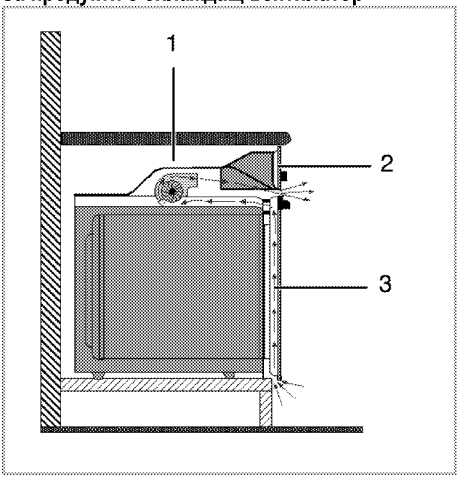
Монтаж на продукта

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

За продукти с охлаждащ вентилатор



1 Охлаждащ вентилатор
2 Контролен панел
3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Финална проверка

1. Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.

Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.

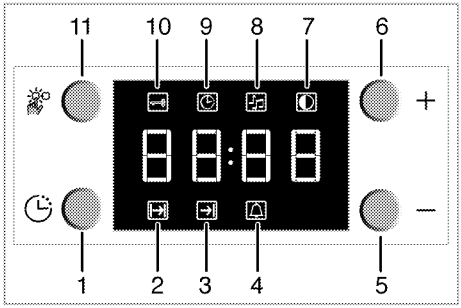
Първо ползване

Първоначална настройка на часа

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

Натиснете копчета **'–'** или **'+'** (5/6) за да настроите часа след като фурната бъде включена за първи път.



1 Копче за програми
2 Време за готвене
3 Край на времето за готвене
4 Символ аларма
5 Бутон минус
6 Бутон плюс
7 Настройка на яркостта на екрана
8 Сила звук на алармата
9 Настоящ час
10 Заключване на бутоните
11 Настройващ бутон

След като настроите времето, можете да започнете или да приключите готвенето като изберете желаната позиция с температурния и функционалния бутон.

Ако текущият час не е настроен, настройката на часа ще започне да расте/придвижва от 12:00. Символ Часовник *'9'* се показва на дисплея за да укаже, че текущият час не е настроен. След като часът бъде настроен, този символ изчезва.

Зададените часови настройки се отменят в случай, че тока спре. Трябва отново да се настроят.

За да промените настроен преди това час:

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за текущо време *'9'*.
2. Натиснете копчета **'–'** или **'+'** (5/6) за да настроите текущия час.

Промяна в настройката за яркост на екрана

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за яркост на екрана '7' за да направите настройка на яркостта на екрана.
2. Натиснете копчета **'–'** или **'+'** (5/6) за да настроите желаната яркост.

» Избраното ниво на яркост ще се появи като d-01, d-02 или d-03 на дисплея.

Първоначално почистване на уреда

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 18*.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 18*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 24*.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 24*

По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

ОПАСНОСТ:
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

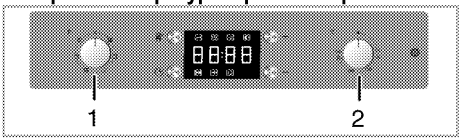
- Разпределете парчетата, които ще печете върху телеия грил или в тавата за печене с телеия грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете телеия грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху телеия грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

Избор на температура и режим на работа



1 Селектор за функциите
2 Селектор за термостата

1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

» Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

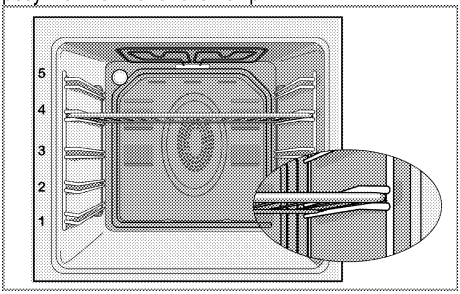
Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.



Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател

Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване

Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

Долно/горно нагряване с вентилатор

Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Цял грил

Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил+вентилатор

Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

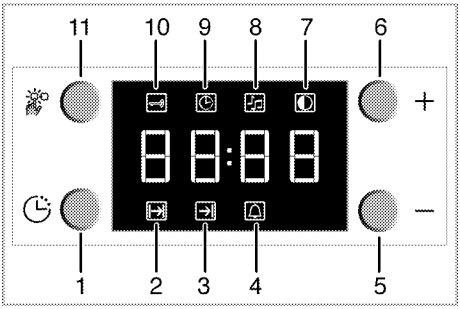
- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Предварително загряване

Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да приготвите ястието.

Използване на часовника на фурната



1 Копче за програми
2 Време за готвене
3 Край на времето за готвене
4 Символ аларма
5 Бутон минус
6 Бутон плюс
7 Настройка на яркостта на екрана
8 Сила звук на алармата
9 Настоящ час
10 Заключване на бутоните
11 Настройващ бутон

Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути.
Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.

Когато правите някаква настройка, съответните символи на дисплея премигват. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.

Ако не е направена никаква настройка за готвене, часът не може да бъде настроен.

Времето за готвене се показва след като готвенето започне.

Печене с посочване на времето на приготвяне:

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на часовника.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене (2).
2. Натиснете копчета **'–'** / **'+'** (5/6) за да настроите времето на приготвяне.

» След като времето на готвене е настроен, символът за печене свети постоянно.

Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:

След като настроите времето за готвене на часовника, можете да настроите крайния час на готвене за по-късно.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене **(2)**.
2. Настроите времето на готвене с копче Минус (5) и Плюс (6).

» Символът за време на готвене остава осветен (на дисплея за постоянно) след настройване на времето на готвене.

3. За да настроите времето за край на готвенето, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене(3).
4. Натсиенет копчета **-** (5) and **+** (6) за да настроите край на времето на готвене.

» След като се настрои края на времето за готвене, символът за краен час на готвене и символът за печене светят постоянно. Символът за край на времето за готвене (3) ще изчезне веднага щом готвенето започне.

5. Поставете ястието във фурната.
6. Избор на работен режим и температура.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началото на времето за готвене чрез зададения край на времето за готвене и периода за готвене. Избраният режим се активира когато готвенето

започне, като фурната се загрява до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.

7. След завършване на процеса на готвене, на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.
8. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

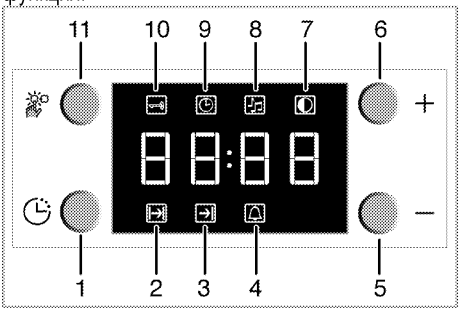
Ако заглушите алармата с произволен клавиш, фурната ще започне отново своята работа.
Ако натиснете произволен клавиш в края на алармения период, фурната отново ще започне своята работа.

9. Изключете фурната с помощта на копчето за температурата и копчето за функциите.

Използване на заключването на бутоните

Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.



1 Копче за програми
2 Време за готвене
3 Край на времето за готвене
4 Символ аларма
5 Бутон минус
6 Бутон плюс
7 Настройка на яркостта на екрана
8 Сила звук на алармата
9 Настоящ час
10 Заключване на бутоните
11 Настройващ бутон

1. Натиснете бутон (11) за да активирате символа за заключване (10).

» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") се появява на дисплея.

2. Натиснете бутон **'+'** (6) за да активирате заключващата функция.

» След като заключващата функция бъде активирана, на дисплея се изписва "On" ("Включено"), а символ Заключено (10) остава осветен.

При активирана заключваща функция, бутоните на контролния панел, с изключение на копче (11) не могат да се използват.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за заключване (10).

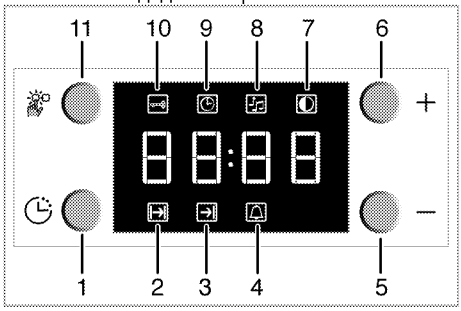
» **"On" ("Включено")** се появява на дисплея.

2. Натиснете бутон **'-'** (5) за да деактивирате заключващата функция.

» **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** ще се появи след като заключването се деактивира.

Ползване на часовника като аларма

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.
Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.



1 Копче за програми
2 Време за готвене
3 Край на времето за готвене
4 Символ аларма
5 Бутон минус
6 Бутон плюс
7 Настройка на яркостта на екрана

8 Сила звук на алармата
9 Настоящ час
10 Заключване на бутоните
11 Настройващ бутон

Настройване на алармата

1. Натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа за час на алармата (4).

> Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Настроите часа на алармата с копчета **'–'** / **'+'** (5/6).

» Символ аларма остава осветен и часът на алармата се появява на дисплея след като алармата бъде настроена.

3. В края на периода на алармата, символът за час на алармата (4) започва да премигва и алармения сигнал прозвучава.

Изключване на алармата

1. За да спрете алармата натиснете което и да е копче.

» Алармения сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

Ако желаете да откажете алармата:

1. За пренастройване на алармения час, натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа на алармата (4).
2. Натиснете и задръжте копче **'–'** (5) докато на дисплея се изпише **"00:00"**.

> Часът на алармата се показва. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткия период.

Промяна на алармения тон

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за тон на алармата (8).
2. Настройте желания тон като използвате копчета **'–'** / **'+'** (5/6).

» Избраният тон на алармата ще се появи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

Таблица с времето за готвене

Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

Печене и запичане

Първо ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Кексове във форма	Едно ниво		2	175	40 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	200	5 ... 10
**Сладки	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Тестена баница	Едно ниво		2	200	30 ... 40
**Мазна баница	Едно ниво		2	200	25 ... 35
**Втасване	Едно ниво		2	200	35 ... 45
**Лазаня	Едно ниво		2 - 3	200	30 .. 40
**Пица	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 220 след това 180 ... 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 .. 30

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.

- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
По време на печенето затворете вратата на фурната.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

» Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

6 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.

ОПАСНОСТ:
Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.
Съществува риск от токов удар!

ОПАСНОСТ:
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на контролния панел

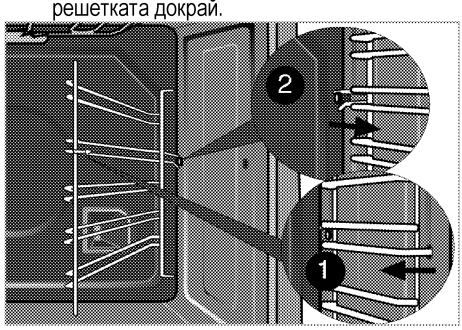
Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



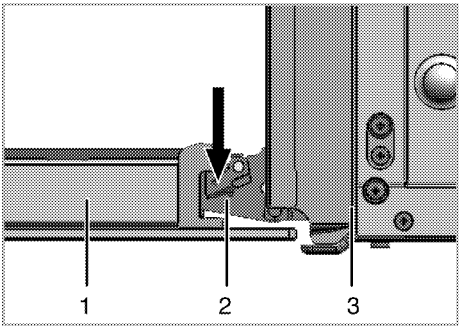
Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

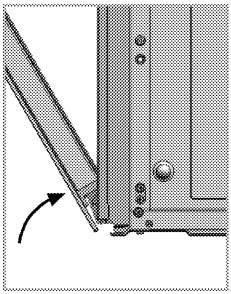
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

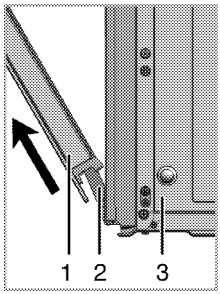
Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата
2 Панта
3 Фурна



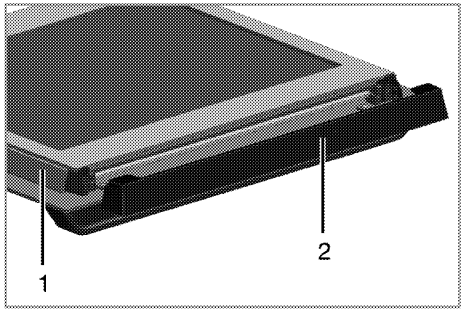


3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

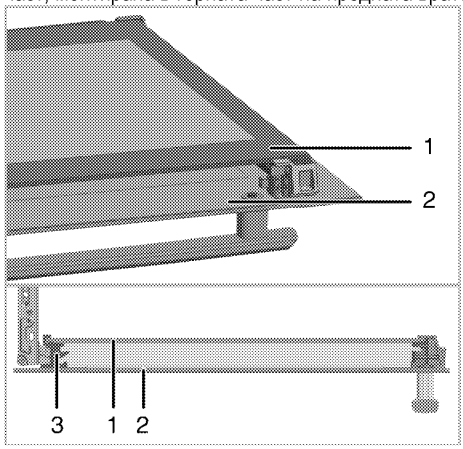
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.
Отворете вратата на фурната.



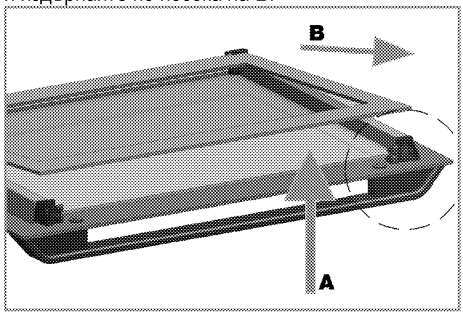
1 Рамка
2 Пластмасова част

Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



1 Вътрешен стъклен панел
2 Външен стъклен панел
3 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.



При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа навътре.
Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).
Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

Подмяна на лампата във фурната

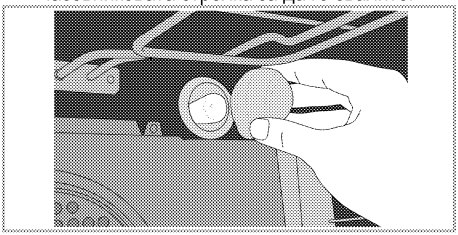
ОПАСНОСТ:
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 10*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

7 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> *Заключването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 21)*

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> *Настройте часа.* (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> *Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.*

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola
U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.

upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.

upozorenje na strujni udar.

upozorenje na rizik od požara.

upozorenje na vruće površine.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost 4
Električna sigurnost 4
Sigurnost proizvoda 5
Predviđena uporaba 6
Sigurnost za djecu 6
Stara oprema 7
Odlaganje materijala pakiranja 7

2 Opće informacije 8

Pregled 8
Sadržaj paketa 9
Tehničke specifikacije 9

3 Instalacija 10

Prije instalacije 10
Montaža i spajanje 13
Budući prijevoz 14

4 Pripreme 15

Savjeti za uštedu energije 15
Prva uporaba 15
Početno postavljanje vremena 15
Prvo čišćenje proizvoda 15
Prvo zagrijavanje 16

5 Kako raditi s pećnicom 17

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju 17
Kako koristiti električnu pećnicu 17
Načini rada 18
Uporaba sata pećnice 18
Uporaba zaključavanja tipki 19
Uporaba sata kao alarma 20
Tablica vremena kuhanja 21
Kako raditi s roštiljem 22
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu 22

6 Održavanje 23

Opće informacije 23
Čišćenje kontrolne ploče 23
Čišćenje pećnice 23
Skidanje vrata pećnice 23
Skidanje stakla unutrašnjih vrata 24
Zamjena lampice pećnice 25

7 Otklanjanje kvarova 26

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
  Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

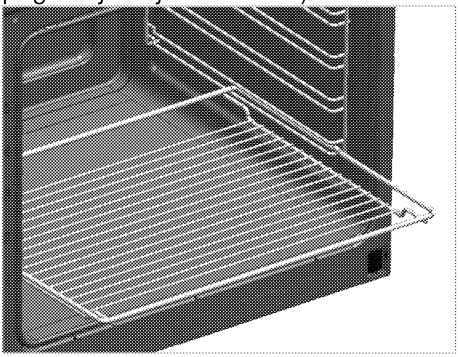
- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim

utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priklještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

- Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

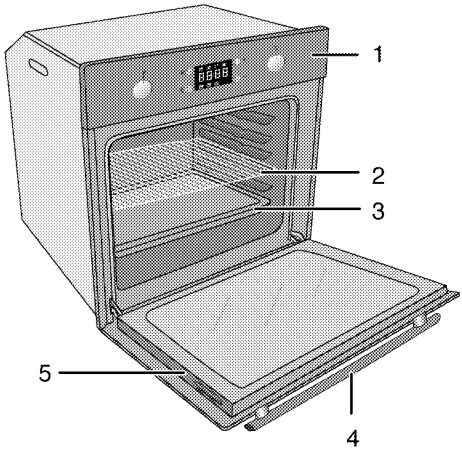
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHs (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

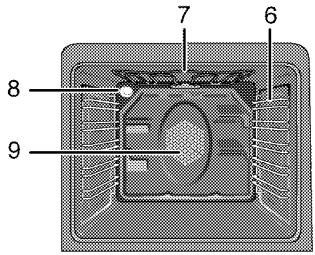
Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

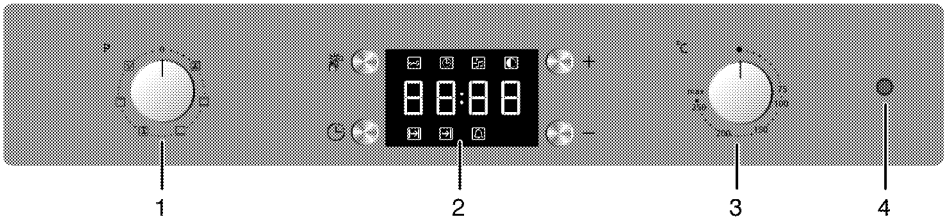
2 Opće informacije

Pregled





1 Kontrolna ploča
2 Žičana polica
3 Lim za pečenje
4 Ručka
5 Vrata
6 Položaji police
7 Gornji grijaći element
8 Svjetlo
9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)

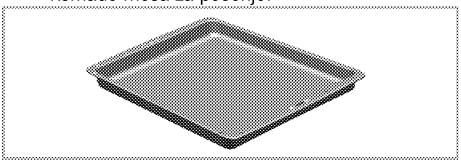


1 Tipka funkcija
2 Digitalni tajmer
3 Tipka termostata
4 Svjetlo termostata

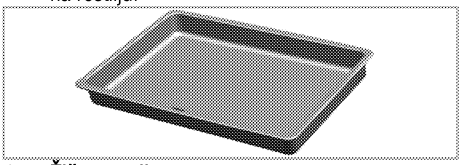
Sadržaj paketa

Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

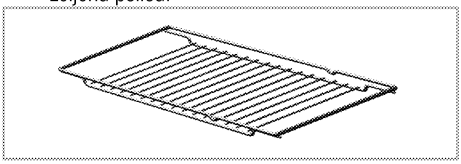
1. Korisnički priručnik
2. Lim za pečenje
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



3. Duboki lim za pečenje
   Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



4. Žičana polica
   Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.4 kW
Osigurač	min. 16 A
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
duljina kabela	max. 2 m
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 10.*

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja.
Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

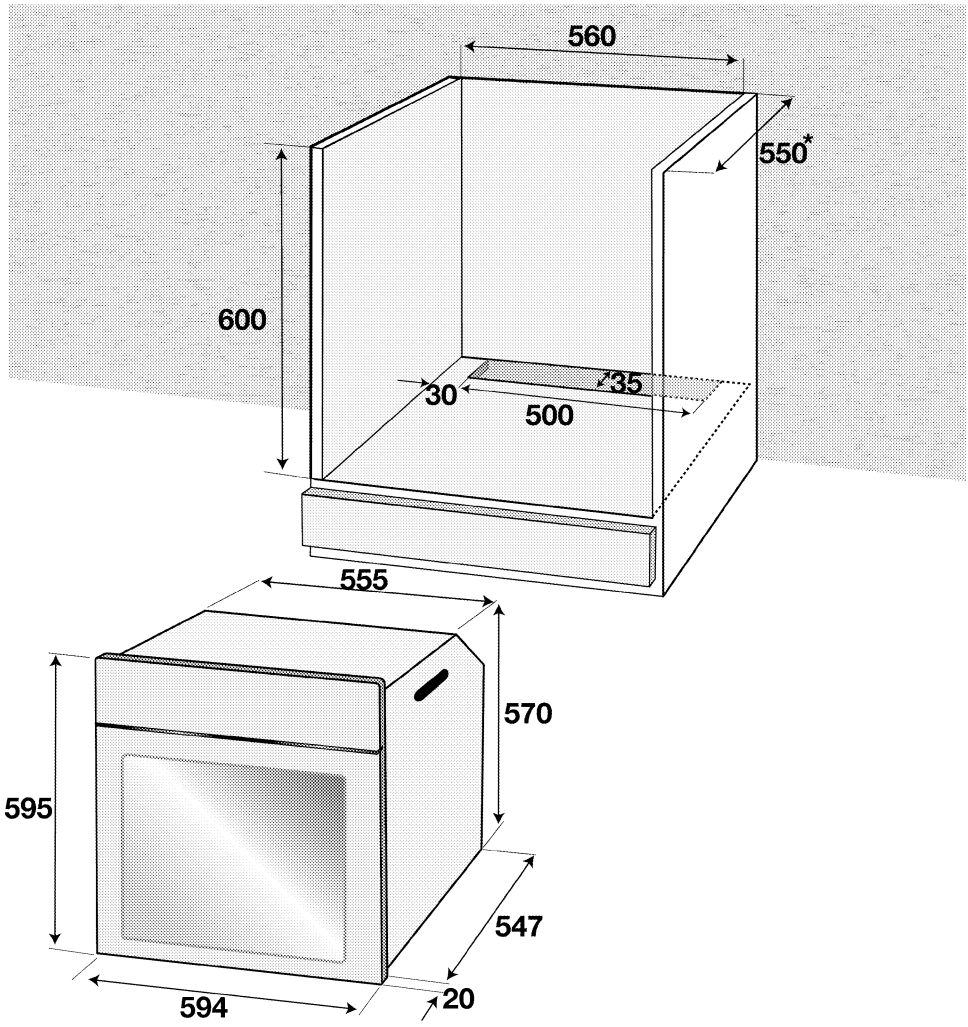
Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.

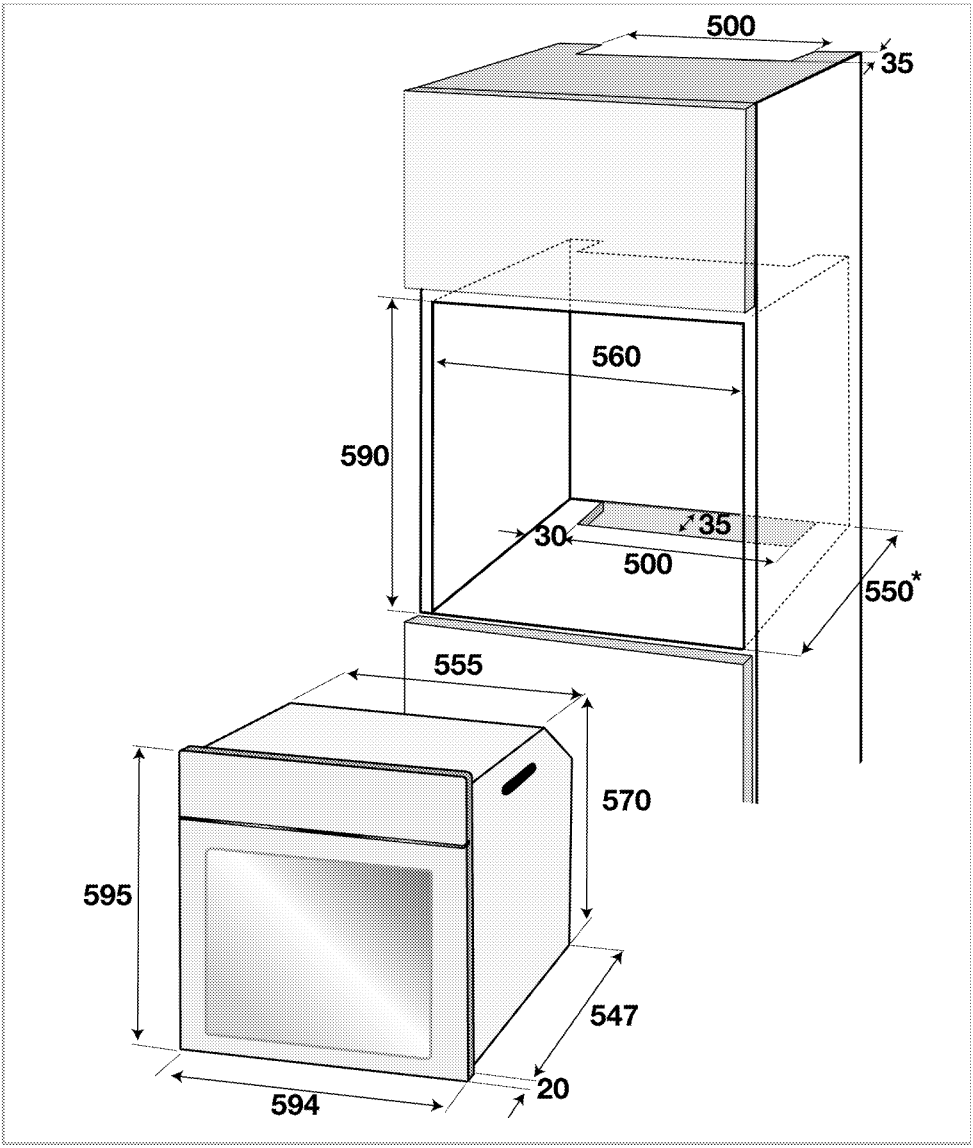
Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.



* min.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST:
Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

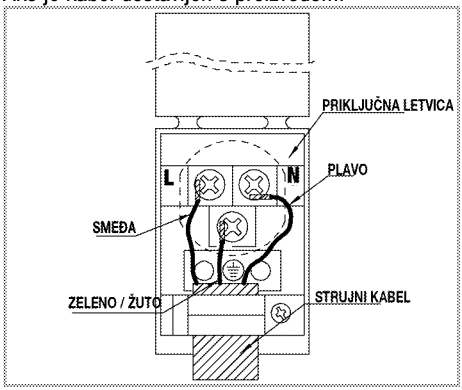
OPASNOST:
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:

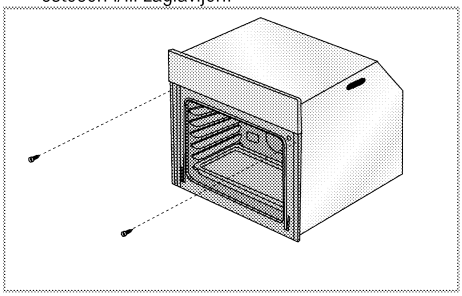


2. Za jednofazni spoj, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) ⏚ (Uzemljenje)

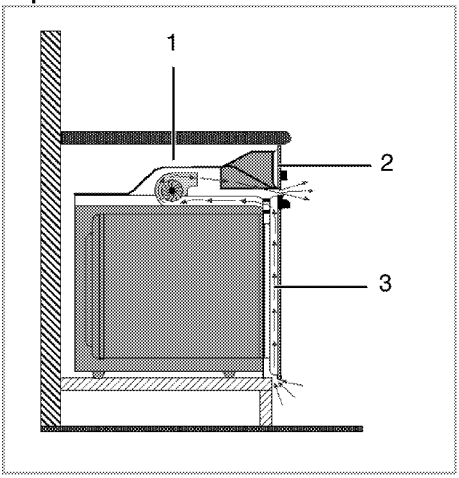
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeći da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano.

Za proizvode s ventilatorom



1 ventilator
2 Kontrolna ploča
3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.

ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice.

Zadnja provjera

1. Uključite kabel napajanja i uključite osigurač uređaja.
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.

Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

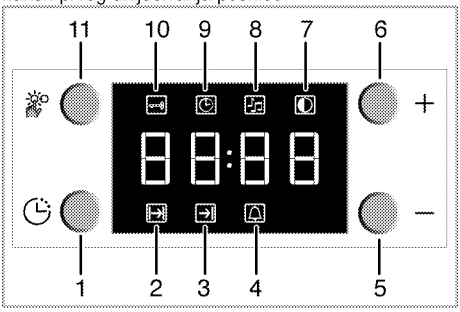
Prva uporaba

Početno postavljanje vremena

Prije uporabe uređaja, mora se postaviti timer. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi.

Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Pritisnite tipke '–' i '+' (5/6) da postavite vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice.



1 Tipka programa
2 Vrijeme kuhanja
3 Kraj vremena kuhanja
4 Znak za alarm
5 Tipka minus
6 Tipka plus
7 Postavka osvjetljenja zaslona
8 Glasnoća alarma
9 Točno vrijeme
10 Zaključavanje tipki
11 Tipka za prilagođavanje

Nakon postavljanja vremena, možete uključiti i isključiti kuhanje odabirom željenog položaja s tipkom temperature i tipkom funkcija.

Ako točno vrijeme nije postavljeno, postavke vremena će se početi povećavati/pomicati gore od 12:00. Znak sata *'9'* će biti prikazan da bi se označilo da točno vrijeme nije postavljeno. Ovaj znak će nestati kad vrijeme bude postavljeno.

Postavke točnog vremena se opozivaju u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti.

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:

1. Pritisnite tipku (11) da biste uključili znak za točno vrijeme *'9'*.
2. Pritisnite tipke '–' ili '+' (5/6) da podesite točno vrijeme.

Prilagođavanje osvijetljenosti zaslona

1. Pritisnite tipku (11) da biste uključili znak osvjetljenja zaslona *'7'* za prilagodbu osvjetljenja zaslona.
2. Pritisnite tipke '–' ili '+' (5/6) da postavite željeno osvjetljenje.

» Odabrana razina osvjetljenja će biti prikazana na zaslonu kao d-01, d-02 ili d-03.

Prvo čišćenje proizvoda

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte*Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 17*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 17*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 22*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 22*

Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

OPASNOST:
Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje preraspoređi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

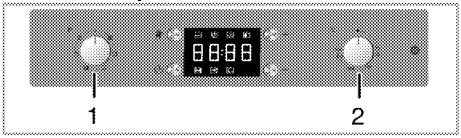
- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Prije uporabe uređaja, mora se postaviti timer. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi.

Odaberite temperaturu i način rada



1 Tipka funkcija
2 Tipka termostata

1. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
2. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.

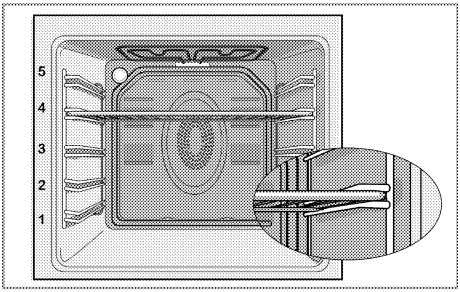
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj).

Položaji police (za modele sa žičanim grillom)

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.
Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

Gornji i donji grijač

Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složence u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

Donji grijač

Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora

Gornji i donji grijač uz ventilator (na stražnjoj stjenci) su uključeni. Pomoću ventilatora, topli zrak se ujednačeno i brzo distribuira kroz pećnicu. Kuhajte samo s jednim limom.

Puni grill

Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

Grill+ventilator

Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

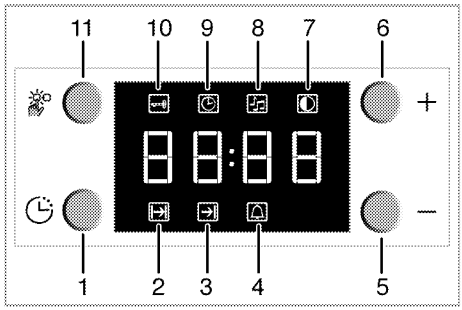
- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

Pojačivač

Ova funkcija se koristi za brzo grijanje pećnice; nije podesna za pripremu hrane.

- Odaberite željenu temperaturu nakon odabira ove funkcije. Svjetlo temperature se uključuje i pećnica se zagrijava.
- Svjetlo se isključuje nakon dovršetka postupka grijanja. Sada odaberite željenu funkciju da biste pripremili hranu.

Uporaba sata pećnice



1 Tipka programa
2 Vrijeme kuhanja
3 Kraj vremena kuhanja
4 Znak za alarm
5 Tipka minus
6 Tipka plus
7 Postavka osvjetljenja zaslona
8 Glasnoća alarma
9 Točno vrijeme
10 Zaključavanje tipki
11 Tipka za prilagođavanje

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.

Tijekom podešavanja, povezani znakovi na zaslonu će bljeskati. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu.

Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme.

Vrijeme kuhanja će biti prikazano dva puta kad kuhanje počne.

Kuhanje s određivanjem vremena kuhanja:
Možete podesiti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da podesite vrijeme kuhanja na satu.

1. Za podešavanje vremena kuhanja, pritisnite tipku programa (1) i uključite znak vremena kuhanja (2).
2. Pritisnite tipke '–' / '+' (5/6) da podesite vrijeme kuhanja.

» Kad podesite vrijeme kuhanja, znak kuhanja će biti stalno prikazan.

Ako želite kasnije podesiti vrijeme kuhanja na kasnije:
Nakon podešavanja vremena kuhanja na satu, možete podesiti vrijeme kraja kuhanja na kasnije.

1. Za podešavanje vremena kuhanja, pritisnite tipku programa (1) i uključite znak vremena kuhanja *(2)*.
2. Podesite vrijeme kuhanja pomoću tipki Minus (5) i Plus (6).

» Znak vremena kuhanja ostaje osvijetljen (ako se stalno prikazuje) nakon podešavanja vremena kuhanja.

3. Da biste postavili vrijeme kraja kuhanja, pritisnite tipku programa (1) i uključite znak vremena kuhanja (3).
4. Pritisnite tipke - (5) i + (6) da postavite vrijeme kraja kuhanja.

» Kad se postavi vrijeme kraja kuhanja, znak kraja vremena kuhanja i znak kuhanja će ostati osvijetljeni. Znak vremena kraja kuhanja (3) će nestati čim kuhanje započne.

5. Stavite jelo u pećnicu.
6. Odaberite temperaturu i način rada.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja pomoću vremena kraja kuhanja i vremena kuhanja koje ste postavili. Odabrani način rada se uključuje kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.

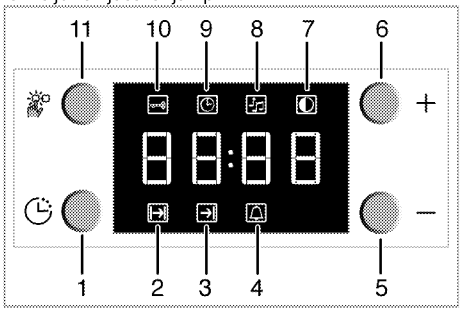
7. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na zaslonu se pojavljuje "Kraj" i oglašava se alarm.
8. Zvuk alarma će biti uključen 2 minute. Da biste zaustavili zvuk alarma, samo pritisnite bilo koju tipku. Alarm će se utišati i prikazivat će se točno vrijeme.

Ako utišate alarm pritiskom na bilo koju tipku, pećnica će ponovno početi s radom. Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju razdoblja alarma, pećnica će ponovno početi s radom.

9. Isključite pećnicu pomoću tipke za temperaturu i funkcijske tipke.

Uporaba zaključavanja tipki

Uključivanje zaključavanja tipki
Možete spriječiti uporabu pećnice uključivanjem funkcije zaključavanja tipki.



1 Tipka programa
2 Vrijeme kuhanja
3 Kraj vremena kuhanja
4 Znak za alarm
5 Tipka minus
6 Tipka plus
7 Postavka osvjetljenja zaslona
8 Glasnoća alarma
9 Točno vrijeme
10 Zaključavanje tipki
11 Tipka za prilagođavanje

1. Pritisnite tipku (11) da biste uključili znak zaključavanja tipki (10).

» "ISKLJUČENO" se pojavljuje na prikazu.

2. Pritisnite tipku '+' (6) da biste uključili zaključavanje tipki.

» Kad je zaključavanje tipki uključeno, na zaslonu će se pojaviti 'Uključeno' i znak zaključavanja tipki (10) će ostati osvijetljen.

Kad je uključena funkcija zaključavanja tipki, ne mogu se koristiti tipke upravljačke ploče osim tipke (11).

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Pritisnite tipku za podešavanje (11) da biste uključili znak zaključavanja tipki (10).

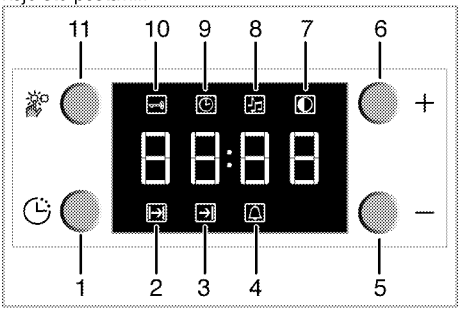
» **"Uključeno"** će se pojaviti na prikazu.

2. Pritisnite tipku **'-'** (5) da biste isključili zaključavanje tipki.

» Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano **"ISKLJUČENO"**.

Uporaba sata kao alarma

Možete koristiti sat na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Sat s alarmom će se oglasiti signalom kad istekne vrijeme koje ste postavili.



1 Tipka programa
2 Vrijeme kuhanja
3 Kraj vremena kuhanja
4 Znak za alarm
5 Tipka minus
6 Tipka plus
7 Postavka osvjetljenja zaslona
8 Glasnoća alarma
9 Točno vrijeme
10 Zaključavanje tipki
11 Tipka za prilagođavanje

Postavljanje sata s alarmom

1. Pritisnite tipku programa (1) da uključite znak vremena alarma (4).

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme alarma pomoću tipki **'–'** / **'+'** (5/6).

» Kad se postavi vrijeme, znak alarma će ostati osvijetljen a vrijeme alarma će se pojaviti na zaslonu.

3. Na kraju vremena alarma, znak vremena alarma (4) će početi bljeskati i začut će se signal alarma.

Isključivanje alarma

1. Da biste zaustavili alarm, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Alarm će se utišati i prikazivat će se točno vrijeme.

Ako želite opozvati alarm:

1. Da biste resetirali vrijeme alarma, pritisnite tipku programa (1) da biste uključili znak alarma (4).
2. Pritisnite i držite tipku **'–'** (5) dok se ne bude prikazivalo **"00:00"**.

Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Pritisnite tipku programa (11) da uključite znak tona alarma (8).
2. Podesite željeni ton pomoću tipki **'–'** / **'+'** (5/6).

» Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao "b-01", "b-02" ili "b-03".

Tablica vremena kuhanja

Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa

1. polica pećnice je **donja** polica.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
**Kolači u limu za pečenje	Jedna razina		3	175	25 ... 30
**Torte u kalupu	Jedna razina		2	175	40 ... 50
**Torta na papiru za pečenje	Jedna razina		3	175	25 ... 30
**Spužvasta torta (kuglof)	Jedna razina		3	200	5 ... 10
**Keks	Jedna razina		3	175	25 ... 30
**Peciva od tijesta	Jedna razina		2	200	30 ... 40
**Bogata peciva	Jedna razina		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedna razina		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedna razina		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jedna razina		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenac)	Jedna razina		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
Purica (5.5 kg)	Jedna razina		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedna razina		3	200	20 ... 30

(**) Kod kuhanja za koje je potrebno predgrijavanje, zagrijavajte na početku kuhanja dok se ne isključi lampica termostata.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.

Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem

Prije uporabe uređaja, mora se postaviti timer. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi.

UPOZORENJE
Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

uključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na željeni znak grilla.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, obavite zagrijavanje oko 5 minuta.

» Svjetlo temperature se uključuje.

Isključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na položaj isključeno (gore).

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Narezana piletina	4...5	25...35 min.
Komadi janjetine	4...5	20...25 min.
Pečena govedina	4...5	25...30 min. #
Komadi teletine	4...5	25...30 min. #
Tost kruh	4	1...2 min.

ovisno o debljini

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

OPASNOST:
Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

OPASNOST:
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

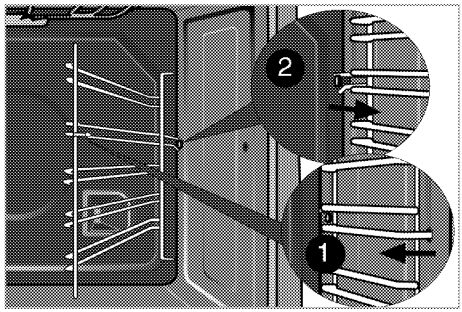
Očistite kontrolnu ploči i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



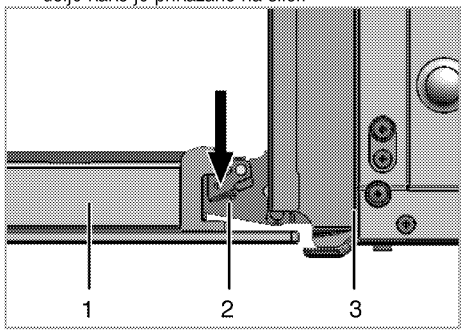
Očistite vrata pećnice

Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

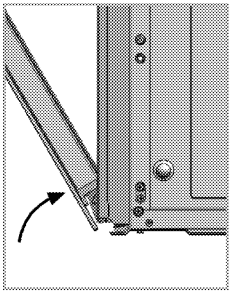
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

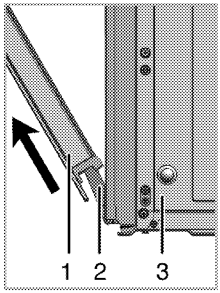
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Pećnica





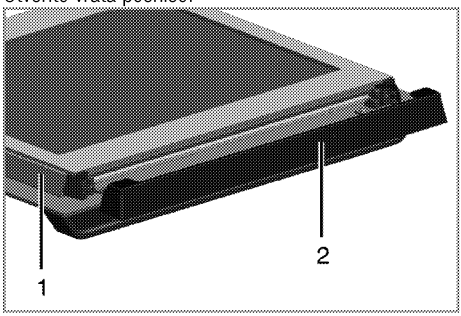
3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.

Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

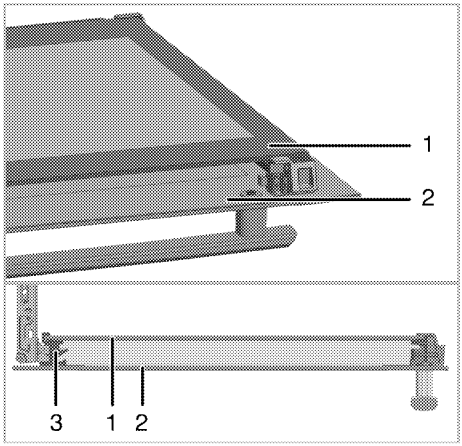
Otvorite vrata pećnice.



1 Okvir

2 Plastični dio

Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.

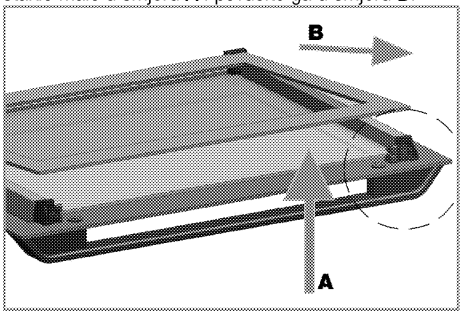


1 Unutarnje staklo

2 Vanjsko staklo

3 Plastični utor za staklo-donji

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru A i povucite ga u smjeru B.



Kod montaže unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema unutranjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične utore (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice

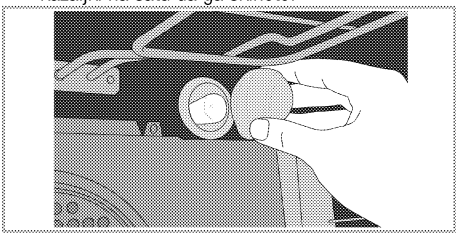
OPASNOST:
Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 9*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.

Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Odvijte lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i zamijenite je novom.
4. Vratite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi..

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Tipke na kontrolnoj ploči ne rade. >>> *„Možda je uključeno zaključavanje tipki. Molimo, isključite ga.“* *(Pogledajte. Uporaba zaključavanja tipki, stranica 19)*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Postavite vrijeme.*
  (Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

(Kod modela s tajmerom) Displej sata bljeska ili je simbol sata uključen.

- Bilo je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.*

Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

285.4429.73/R.AB/02.01.2015/8-1